

報道関係者各位

2023年8月17日

韓国発のトレンド フュージョン料理のロゼをさらに美味しくリニューアル

「ロゼトッポギ」

2023年9月1日（金）リニューアル発売

モランボン株式会社（本社：東京都府中市 代表取締役社長：全 峰 碩）は、日配売場向け商品として、「ロゼトッポギ」を9月1日（金）よりリニューアル発売いたします。

韓国トレンドは若年層のあいだで人気が続いています。2000年代の流行を今時にアレンジした韓国のファッションY2K(ワイツーカー)や新大久保発祥グルメなど、2023年も韓国カルチャーが人気を集めています。そうした中、韓国グルメの中でも若年層中心に人気の高い「ロゼトッポギ」をさらにおいしく、辛い物が得意でない人にも楽しんでいただけるようにリニューアルを行います。

<開発背景>

ロゼトッポギとは甘辛いコチュジャンベースのトッポギに生クリームや牛乳を加えた洋風×韓国のフュージョン料理です。赤色のトッポギにクリームを加えたソースがピンク(バラ色)に見えることからロゼと呼ばれており、通常のトッポギよりもクリーミーでまろやかな味わいが人気を集めています。新大久保でも注目のグルメとしてロゼトッポギを扱う外食店が増えていますが、一方で SNS をみると「思ったよりも辛い」と言う声も多く、辛い物が苦手な人は手が伸びにくい味わいのものが多いことが分かりました。そこで今回、辛さを控えたトマトクリーム仕立てのロゼトッポギにリニューアルします。

<商品特徴>

レンジでかんたん！トッポギ用もちと専用調味料のセット商品です。（1セット入）生クリームとトマトで洋風に仕上げた韓国で人気のロゼ（バラ色）トッポギ。パッケージの料理皿は韓国インテリアの可愛らしさを取り入れた、くすみカラーを採用しました。

【全て国内製造】

- ・トッポギ用もち…国産うるち米の米粉で作ったコシのあるもちもち食感が特徴です。
- ・専用調味料…生クリームとトマトをベースに熟成コチュジャンを加えました。辛さを控えたクリーミーでコクのある味わいです。



【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 コミュニケーション開発部 / 田所・村上

〒183-8536 東京都府中市晴見町 2-16-1

Tel : 042-368-0430 Fax : 042-368-0415 E-mail : pr@moranbong.co.jp

<おうち韓食サイト>

モランボン公式ホームページ内「おうち韓食サイト」では、モランボンのこだわりやブランドのコンセプト、韓食商品、韓食レシピ、韓国グルメ情報館などのカテゴリーを展開しています。ぜひご覧ください。

おうち韓食サイト <https://www.moranbong.co.jp/hanshoku/>

トッポギコンセプトページ <https://www.moranbong.co.jp/hanshoku/concept/topokki/index.html>



【トッポギ シリーズ商品】



<商品概要>

商品名	ロゼトッポギ 1セット入
内容量	145g (トッポギ用もち 100g、専用調味料 45g)
入り数	1 ケース=10 パック
保存方法	直射日光・高温多湿をさげ、常温で保存
賞味期間	240 日
参考小売価格	260 円 (税抜) / 281 円 (税込)